

魔力蛋糕

Gâteaux Magiques

一次烘焙，三种口感

[法] 奥雷莉·德加日◎著 李响◎译

绵密蛋糕层

滑嫩布丁层

浓郁奶油层

席卷欧美的新口味
100%成功保证

北京科学技术出版社

魔力蛋糕

Gâteaux
Magiques

一次烘焙，三种口感

[法] 奥雷莉·德加日◎著 李响◎译

Text copyright © 2014 by Editions Hachette livre
First published in France in 2014 by Editions Hachette livre
Simplified Chinese translation rights arranged with Editions Hachette livre
through France Foreign-Rights Centre/Dakai-Chinese Media Agency
Simplified Chinese translation copyright © 2015 by Beijing Science and Technology
Publishing Co., Ltd.

著作权合同登记号 图字：01-2015-5713

图书在版编目 (CIP) 数据

魔力蛋糕 / (法) 德加日著; 李响译. —北京: 北京科学技术出版社, 2015.10
ISBN 978-7-5304-8054-0

I. ①魔… II. ①德… ②李… III. ①蛋糕—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第220985号

魔力蛋糕

作 者: [法] 奥雷莉·德加日

策划编辑: 李心悦

责任印制: 张 良

出 版 人: 曾庆宇

社 址: 北京西直门南大街16号

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)
0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkj@bjkjpress.com

经 销: 新华书店

开 本: 720mm × 1000mm 1/16

版 次: 2015年10月第1版

ISBN 978-7-5304-8054-0 / T · 842

译 者: 李 响

责任编辑: 代 艳

图文制作: 圆点创意

出版发行: 北京科学技术出版社

邮政编码: 100035

0086-10-66113227 (发行部)

网 址: www.bkydw.cn

印 刷: 北京捷迅佳彩印刷有限公司

印 张: 5

印 次: 2015年10月第1次印刷

定价: 29.00元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

Sommaire

目录

前言	1
原料	2
解密魔力蛋糕	5
技术指导	6

经典款

香草魔力蛋糕	8
巧克力魔力蛋糕	10
柠檬魔力蛋糕	12
香草巧克力魔力蛋糕	14

水果款

欧洲越橘香草魔力蛋糕	16
梨子果仁糖魔力蛋糕	18
香蕉巧克力魔力蛋糕	20
焦糖苹果魔力蛋糕	22
覆盆子开心果魔力蛋糕	24
芒果白巧克力魔力蛋糕	26
樱桃杏仁魔力蛋糕	28
甜杏榛子魔力蛋糕	30
橙子巧克力肉桂魔力蛋糕	32
葡萄柚魔力蛋糕	34
桑葚椰子魔力蛋糕	36

无花果杏仁橙花魔力蛋糕	38
细皮小柑橘香料面包魔力蛋糕	40
醋栗樱桃魔力蛋糕	42

奢华款

咖啡果仁糖魔力蛋糕	44
巧克力椰子魔力蛋糕	46
咸黄油焦糖巧克力魔力蛋糕	48
布朗尼山核桃魔力蛋糕	50
酥脆花生酱魔力蛋糕	52
软糖魔力蛋糕	54
榛子巧克力酱魔力蛋糕	56
巧克力豆魔力蛋糕	58
栗子奶油魔力蛋糕	60
肉桂焦糖饼干魔力蛋糕	62
玫瑰果仁糖魔力蛋糕	64
牛奶酱香蕉魔力蛋糕	66
白巧克力开心果魔力蛋糕	68

单位换算	70
经典法式甜点小资料	72

前 言

有些人已经见过它，一种新潮的蛋糕：魔力蛋糕！

你肯定会迫不及待地问我：“它的魔力体现在哪里？”它的魔力在于，经过一次简单的准备，你就可以得到有三个层次的蛋糕：

- 底层是爽滑醇香的布丁；
- 中间是软嫩浓郁的奶油；
- 顶层是轻盈柔软的海绵蛋糕。

这三层的结合使蛋糕可口得令人难以抗拒。而且，你只需很少的原料就能完成这样神奇的作品。

如果说香草魔力蛋糕是流传最广的，那么你一定不会对由它衍生出的其他口味的魔力蛋糕感到惊奇：

巧克力口味的、水果口味的、软糖口味的、巧克力豆口味的，甚至覆盆子椰子口味的……这 30 种口味的蛋糕一定会让你满意！

原料

黄油

动物黄油，英文名是 butter。动物黄油是天然黄油，是从牛奶中提炼出来的油脂，有天然的奶香。

植物黄油，英文名是 margarine，又叫人工奶油、人造黄油等。植物黄油是非天然的，是将植物油部分氢化以后，加入人工香料模仿黄油的味道制成的。

与动物黄油相比，不同的植物黄油，熔点差别很大，成形更容易。但是，它有两大缺点：一是口感差，二是含有反式脂肪酸。

辨别动物黄油和植物黄油的方法很简单。

1. 动物黄油有淡淡的天然牛油味，而植物黄油有浓郁的人工香气。

2. 动物黄油口感细腻，入口即化，奶香味较淡。植物黄油口感粗糙，奶香味很浓。

鸡蛋

鸡蛋是烘焙中不可缺少的原料，对蛋糕的制作非常重要。

蛋白的韧性和可塑性很强，与蛋黄和全蛋相比，它的起泡速度最快，包裹住空气的能力也最大。打发的蛋白体积会膨大数倍，这是蛋糕膨松的关键。

蛋黄有很强的凝固作用，在布丁、果冻、慕斯的制作中至关重要。另外，在烘焙中，它能使蛋糕呈金黄色。

面粉

根据蛋白质含量，面粉分为低筋面粉、中筋面粉和高筋面粉。

蛋白质含量在 9% 以下的是低筋面粉。做蛋糕时通常使用低筋面粉，它能使蛋糕的口感更松软细腻。

蛋白质含量在 9%~12% 的是中筋面粉。中筋面粉是最常见的面粉，常用来制作中式点心、馒头、包子等。

蛋白质含量在 12% 以上的是高筋面粉。高筋面粉一般用来制作面包，但也有一些特殊的蛋糕会用高筋面粉制作。

细砂糖

细砂糖可以用绵白糖代替。

绵白糖与细砂糖的性质有一点儿差别，所以在烘焙中表现出的特性也略有不同。

牛奶

牛奶能为蛋糕增加奶香和增添水分。本书中的配方基本上都需要使用牛奶。

盐

少量的盐能使蛋糕的甜味更加柔和，也能使蛋糕的味道更佳。

柠檬

本书中使用柠檬的方式一般是先将柠檬皮刨成屑，然后用柠檬榨汁，最后把柠檬皮屑和柠檬汁与其他原料混合。柠檬皮内层的白色部分较苦涩，因此刨柠檬皮屑时不要连同这部分一起刨下来。

柠檬以金黄色为宜，尽量挑选颜色均匀、鲜亮的柠檬。

购买时要掂一下，挑选较重的柠檬，这样的柠檬水分比较充足。

可可粉

可可粉是由可可豆加工而成的干粉状产品，按其含脂量可分为高脂可可粉、中脂可可粉和低脂可可粉。

就外观而言，品质较好的可可粉含水量较少，无结块现象。

天然可可粉的颜色应该是浅棕色，棕色甚至深棕色的可可粉中加了可可皮或食用色素。

天然可可粉有天然的可可香，这是一种淡淡的清香。散发浓郁香味或焦味的可可粉品质较差。

香草精

香草精是从香草所结的豆荚中提取的天然香料，常用于制作香草口味的点心。

香草精用量不宜太大，以免过于浓重的香味掩盖糕点原有的香味。

解密魔力蛋糕

这种蛋糕包含什么？

魔力蛋糕的制作原料很简单，就是鸡蛋、细砂糖、面粉、黄油和牛奶。既然原料没什么特别，那么有魔力的肯定就是制作方法了。

魔力蛋糕分为三层，这三个层次各具特点：

- 底层的布丁层爽滑醇香；
- 中间的奶油层软嫩浓郁；
- 顶层的海绵蛋糕层轻盈柔软。

这三个层次是怎么形成的呢？

面糊中的蛋黄、细砂糖、黄油、面粉和牛奶在烘烤过程中形成布丁层和奶油层。

用 150℃ 低温烘烤使蛋糕底部形成布丁层，但不破坏奶油层的结构。因而在烘烤过程中，烤箱应保持稳定的温度。

面糊中的蛋白促使海绵蛋糕层形成，而且蛋白不溶于牛奶的性质使得海绵蛋糕层位于顶层。

此外，精准的原料比例，保证了魔力蛋糕分层清晰、口感绝佳。



技术指导

一次准备，一次烘焙，就能让你获得三层蛋糕。魔力蛋糕很容易制作，你只要遵循下面的技术指导，保证能成功！

1. 模具

模具的尺寸尽量与配方建议的尺寸一致，如果**模具太大**，面糊倒入后就会很薄，魔力蛋糕的分层效果会不太明显；如果**模具太小**，海绵蛋糕层可能不会清楚显现。

本书中的配方均建议使用边长 20 cm 的正方形蛋糕模或者直径 20 cm 的圆形蛋糕模。

2. 蛋白

打发蛋白

(1) 鸡蛋要**新鲜**，这样蛋白的黏性更大。

(2) 分离蛋白和蛋黄时，要保证**分离彻底**，蛋白中不能混入蛋黄。

(3) 要保证盛蛋白的容器**无水无油**并且**干燥**。水分会稀释蛋白，使蛋白无法附着在打蛋器上，这样蛋白自然无法打发。而油脂会使蛋白质乳化，破坏其原有的结构，所以蛋白也无法打发。另外，最好使用不锈钢盆。

(4) 在打发蛋白的过程中，可以加入柠檬汁或白醋，因为**偏酸的环境**能使泡沫形成速度加快，且保持稳定。

(5) 蛋白打发程度包括**湿性发泡**（蛋白呈有光泽的奶油状，提起打蛋器后，蛋白呈小三角形，尖角自然弯曲）、**中性发泡**（蛋白纹路清晰，提起打蛋器后能拉出一个短小的尖角，但尖角顶端

仍可弯曲)和干性发泡(提起打蛋器后会出现短小直立的尖角)。

加入蛋白

把蛋白加入混合物中,略微搅拌,防止消泡。分三次加入蛋白效果最好。

搅拌蛋白

不要将蛋白搅拌得过碎,搅拌好后,蛋白应保持小块状。

3. 烘烤

如果烘烤时间过短,蛋糕就不够硬挺;如果烘烤时间过长,奶油层就会消失。因此,需要根据自己的烤箱的实际情况适当调节烘烤时间。

烘烤结束后,蛋糕轻微震颤很正常,经过冷藏就会凝固。

最上面的海绵蛋糕层在烘烤结束后应该呈金黄色。

4. 脱模

脱模前,将晾凉的蛋糕放入冰箱冷藏至少3小时。

给模具铺上烘焙纸会使脱模更容易。

Gâteau magique à la vanille

香草魔力蛋糕

6~8 人份 准备：15 分钟 烘焙：50~60 分钟 冷藏：3 小时 难度：低 成本：低

工具：电动打蛋器·手动打蛋器·边长 20 cm 的正方形蛋糕模·烘焙纸

Les Ingrédients

原料

黄油	125 g
香草荚	1 根
鸡蛋	4 个
细砂糖	150 g
面粉	115 g
水	1 汤匙
牛奶	500 mL
盐	1 撮

Suggestion

建议

食用前撒上糖粉。

Variante

变换花样

要想制作不含谷蛋白的魔力蛋糕，就用米粉代替面粉。

La Recette

制作过程

1. 将烤箱预热至 150°C（5 等，见第 71 页）。黄油放入锅中中文火熔化备用。用刀将香草荚剖开，取出香草籽。
2. 分离蛋白和蛋黄，分别放到搅拌碗中。蛋黄中加入细砂糖，用电动打蛋器搅打均匀。依次加入熔化的黄油、香草籽、面粉、水和牛奶，用电动打蛋器搅打均匀。
3. 蛋白中加盐，用电动打蛋器搅打至干性发泡。用手动打蛋器将蛋白分三次加入步骤 2 中的混合物中，轻轻搅拌，使面糊中的蛋白保持小块状。
4. 在蛋糕模底部铺上烘焙纸，然后倒入面糊。将蛋糕模放入烤箱，烤 50~60 分钟（热风循环式烤箱烤 50 分钟，传统式烤箱烤 60 分钟，可根据所需效果适当增减时间）。
5. 蛋糕晾凉后放入冰箱，冷藏至少 3 小时。切块即可享用。



Gâteau magique au chocolat

巧克力魔力蛋糕

6~8人份 准备: 15分钟 烘焙: 50~60分钟 冷藏: 3小时 难度: 低 成本: 低

工具: 电动打蛋器·手动打蛋器·边长20cm的正方形蛋糕模·烘焙纸

Les Ingrédients

原料

黄油	125 g
鸡蛋	4 个
细砂糖	150 g
可可粉	40 g
面粉	115 g
水	1 汤匙
牛奶	500 mL
盐	1 撮

Suggestion

建议

可加入 30 g 榛子粉。

La Recette

制作过程

1. 将烤箱预热至 150°C (5 等)。黄油放入锅中文火熔化备用。
2. 分离蛋白和蛋黄, 分别放到搅拌碗中。蛋黄中加入细砂糖, 用电动打蛋器搅打均匀。依次加入熔化的黄油、可可粉、面粉、水和牛奶, 用电动打蛋器搅打均匀。
3. 蛋白中加盐, 用电动打蛋器搅打至干性发泡。用手动打蛋器将蛋白分三次加入步骤 2 中的混合物中, 轻轻搅拌, 使面糊中的蛋白保持小块状。
4. 在蛋糕模底部铺上烘焙纸, 然后倒入面糊。将蛋糕模放入烤箱, 烤 50~60 分钟 (热风循环式烤箱烤 50 分钟, 传统式烤箱烤 60 分钟, 可根据所需效果适当增减时间)。
5. 蛋糕晾凉后放入冰箱, 冷藏至少 3 小时。切块即可享用。



Gâteau magique au citron

柠檬魔力蛋糕

6~8 人份 准备：15 分钟 烘焙：50~60 分钟 冷藏：3 小时 难度：低 成本：低

工具：电动打蛋器·手动打蛋器·边长 20 cm 的正方形蛋糕模·烘焙纸

Les Ingrédients

原料

柠檬	1 个
黄油	125 g
鸡蛋	4 个
细砂糖	150 g
面粉	115 g
牛奶	500 mL
盐	1 撮

Variante

变换花样

用电动打蛋器将 100 g 细砂糖和 4 个蛋白搅打至硬挺。将打发的蛋白均匀覆盖在冷藏好的蛋糕上，用喷枪上色，立即食用。

La Recette

制作过程

1. 将烤箱预热至 150℃（5 等）。清洗柠檬并将皮刨成屑，把半个柠檬的汁液挤出备用。黄油放入锅中文火熔化备用。
2. 分离蛋白和蛋黄，分别放到搅拌碗中。蛋黄中加入细砂糖，用电动打蛋器搅打均匀。依次加入熔化的黄油、适量柠檬皮屑、柠檬汁、面粉和牛奶，用电动打蛋器搅打均匀。
3. 蛋白中加盐，用电动打蛋器搅打至干性发泡。用手动打蛋器将蛋白分三次加入步骤 2 中的混合物中，轻轻搅拌，使面糊中的蛋白保持小块状。
4. 在蛋糕模底部铺上烘焙纸，然后倒入面糊。将蛋糕模放入烤箱，烤 50~60 分钟（热风循环式烤箱烤 50 分钟，传统式烤箱烤 60 分钟，可根据所需效果适当增减时间）。
5. 蛋糕晾凉后放入冰箱，冷藏至少 3 小时。切块即可享用。

